

De panales y de abejas:

apicultura riojana ayer y hoy

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Luis Gil Zubillaga y Rosa Aurora Luezas Pascual

"Si las abejas desaparecieran de la Tierra, al hombre sólo le quedarían cuatro años de vida; sin abejas, no hay polinización, ni hierba, ni animales, ni hombres..."

(Albert Einstein)

Este artículo pretende hacer un recorrido por los testimonios materiales sobre la apicultura existentes en nuestra Comunidad, y que son un reflejo de la importancia que esta actividad ha supuesto a lo largo de su historia. En estas líneas descubriremos cómo la miel y la cera nos han acompañado en multitud de usos cotidianos.

La miel elaborada por las abejas *apis mellifera* ha sido desde tiempos inmemoriales el único edulcorante disponible, hasta la introducción de la caña de azúcar y la remolacha. Nuestra Comunidad cuenta con numerosos testimonios de la práctica de la apicultura a lo largo de los siglos. La Rioja es una región privilegiada para el desarrollo de esta actividad por la gran variedad de flora presente en su territorio. Especies vegetales como el tomillo, el cantueso, el brezo o el espliego, endémicas en nuestra región, son plantas que posibilitan la producción de una miel de gran calidad.

Buena parte de nuestra Comunidad Autónoma está englobada en la Reserva de la Biosfera, área de especial valor ecológico reconocida por la UNESCO y situada en la zona más oriental de la Rioja, formada por las sierras de los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, que constituyen un ejemplo de sostenibilidad y contribuyen al desarrollo del mundo rural, uno de cuyos pilares es la apicultura.

Descubiertas a principios del siglo XX, las pinturas rupestres levantinas de La Cueva de La Araña en Bicorp (Valencia), datadas entre el 6000 y 3000 antes de Cristo, nos muestran como un hombre colgado de unas lianas está recolectando miel de una colmena y son el testimonio más antiguo del aprovechamiento de este producto. Sin embargo aún nos encontramos en un estadio muy primitivo, donde el ser humano es sólo recolector, y no conoce cómo controlar la producción de la miel.

Este paso ya se ha dado en tiempos del Antiguo Egipto, donde además de escenas de apicultura en papiros, sabemos del uso no sólo de la miel como edulcorante, sino también de otros productos derivados, como el propóleo, que era un ingrediente imprescindible para embalsamar cadáveres.

El Antiguo Testamento (*Éxodo* 3, 89), describe Israel como "una tierra de la que mana leche y miel". Recientes descubrimientos arqueológicos corroboran la importancia de la producción apícola en Oriente Próximo. En 2007, en el yacimiento arqueológico de Tel Rehov, situado en el valle del Jordán, se encontraron restos de un enorme colmenar datado en los



siglos X-IX antes de Cristo, cuyas colmenas estaban hechas de paja y barro, y en su interior se han identificado restos de larvas y pupas.

En la cultura Tartésica está documentada la legendaria historia de Gárgoris el Melícola, rey de los curetes, quien introdujo el arte de criar abejas en la Península Ibérica. La arqueología viene de nuevo a mostrar la parte de realidad que refleja el mito, ya para la posterior época ibérica: así, en la zona de Levante, podemos señalar yacimientos como la Fonteta Raquia (Valencia), donde se ha excavado una instalación apícola del siglo III a.C., con abundantes testimonios de explotación de colmenas y restos cerámicos de las mismas. En los poblados ibéricos de Puntal dels Llops (Olocau), Tossal de Sant Miquel y La Monravana (Lliria), ubicados entre los ríos Júcar y Palancia se documenta la práctica de la apicultura a partir del hallazgo de colmenas cerámicas de los siglos III-II a.C que se encuentran expuestas en el Museo de Prehistoria de Valencia.


Cueva de la Araña Bicorp, Valencia.

En nuestra región y en época celtibérica sin duda se practicaría la apicultura, si bien no tenemos testimonios escritos, y las evidencias materiales aún no son claras. Sin embargo, recientes hallazgos arqueológicos de tubos cilíndricos cerámicos, en la ciudad berona de Tricio, pueden vincularse a su uso como colmenas.

Naturalistas latinos como Plinio el Viejo (23-79 d.C.) en su *Naturalis Historia* hacen referencia a la miel. Así este autor nos habla de la miel de esparto hispano, señalando: "Las abejas hacen los panales de las flores de todos los árboles y plantas, menos de la acedera y de la buglosa. Equivocadamente se exceptúa también el esparto, ya que en Hispania muchas variedades de miel recogidas en espartales saben a esa planta" (N.H. XI, 8, 18). También hace referencia a la trashumancia de las abejas: "En Hispania las colmenas se trasladan a lomos de mulo" (N.H. XXI, 43, 73). Por su parte el poeta bilbilitano Marcial (40-104 d.C.) en sus célebres Epigramas hace referencia a las "orzas de arcilla" como contenedores de "miel dorada".

Recientes hallazgos arqueológicos de tubos cilíndricos cerámicos, en la ciudad berona de Tricio, pueden vincularse a su uso como colmenas



Colmenas de las excavaciones de Tel Rehov (Israel) (según Mazar y Panitz-Cohen 2007).

En la antigua Roma la miel era uno de los productos esenciales de la alimentación, junto al pan, el vino, el *garum* o la sal. En crudo se utilizaba como postre, y a la hora de elaborar pasteles, platos dulces o confites. Por su parte, el *mulsum*, era vino endulzado con miel. Aparece citada en verso por Horacio (65-8 a.C.) y Marcial (40-104 d.C.) y en numerosas recetas por Apicio, gastrónomo romano del siglo I d.C. autor del libro *De re coquinaria*.

Como ejemplo, en su libro VIII, dedicado a la caza, nos propone cómo cocinar cochinillo asado con pasta de miel: "Se limpia el cochinillo, se le vacía por el gaznate, y se le seca. Se machacan 25 gramos de pimienta, miel y vino, y con este machacado se pone a cocer. Se desmenuza la pasta en seco y se mezcla poco a poco con el contenido de la olla. Se remueve con una rama de laurel verde y se cuece hasta que se hace ligero y untuoso. Se rellena el cochinillo con esta pasta, se cierra, se cubre con papel y se mete en el horno. Se desata y se sirve" (*De Re Coquinaria*, VIII, 5).



Yacimiento de Tel Rehov (Israel), según Mazar y Panitz-Cohen, 2007.

El agrónomo gaditano Lucio Junio Moderato Columela (4-70 d.C.) dedica a la apicultura el libro IX de su obra *De Re rustica*. El capítulo V nos habla De la elección de sitio para el colmenar: "El domicilio de las abejas ha de colocarse enfrente del medio día de invierno, lejos del tumulto y de la compañía de los hombres y de los animales, en un sitio que no sea caliente ni frío, pues ambas cosas les son dañosas. Este sitio ha de estar en la parte más baja del valle, para que cuando las abejas salgan a bus-



Tablillas de cera (reproducción) y estilete de La Clínica. Museo de la Romanización. Calahorra.

car la comida, vuelen con más facilidad a los sitios más altos, y después de haber recogido lo que necesiten, bajen sin trabajo con su carga, siguiendo la pendiente".

En el mismo libro, el capítulo VI nos indica Cuáles son las mejores colmenas: "Ordenados los domicilios de las abejas, han de construirse las colmenas según la condición del país. Si éste es abundante en alcornoque, sin duda las haremos con la mayor utilidad de corcho, porque no estarán muy frías en el invierno ni muy calientes en el verano; si es muy fecundo en cañahejas, se emplearán éstas con igual utilidad, puesto que su naturaleza es semejante al corcho; si no hubiere una cosa ni otra, se harán con mimbres entretejidas; y si éstas no se encuentran se fabrican con troncos de árboles excavados, o serrados y hechos tablas. Las peores de todas son las de barro cocido, ya que se encienden con los calores del estío y se hielan con los fríos del invierno. Las demás especies que hay de colmenas son dos, unas que se hacen con boñiga y otras se construyen con ladrillos…".

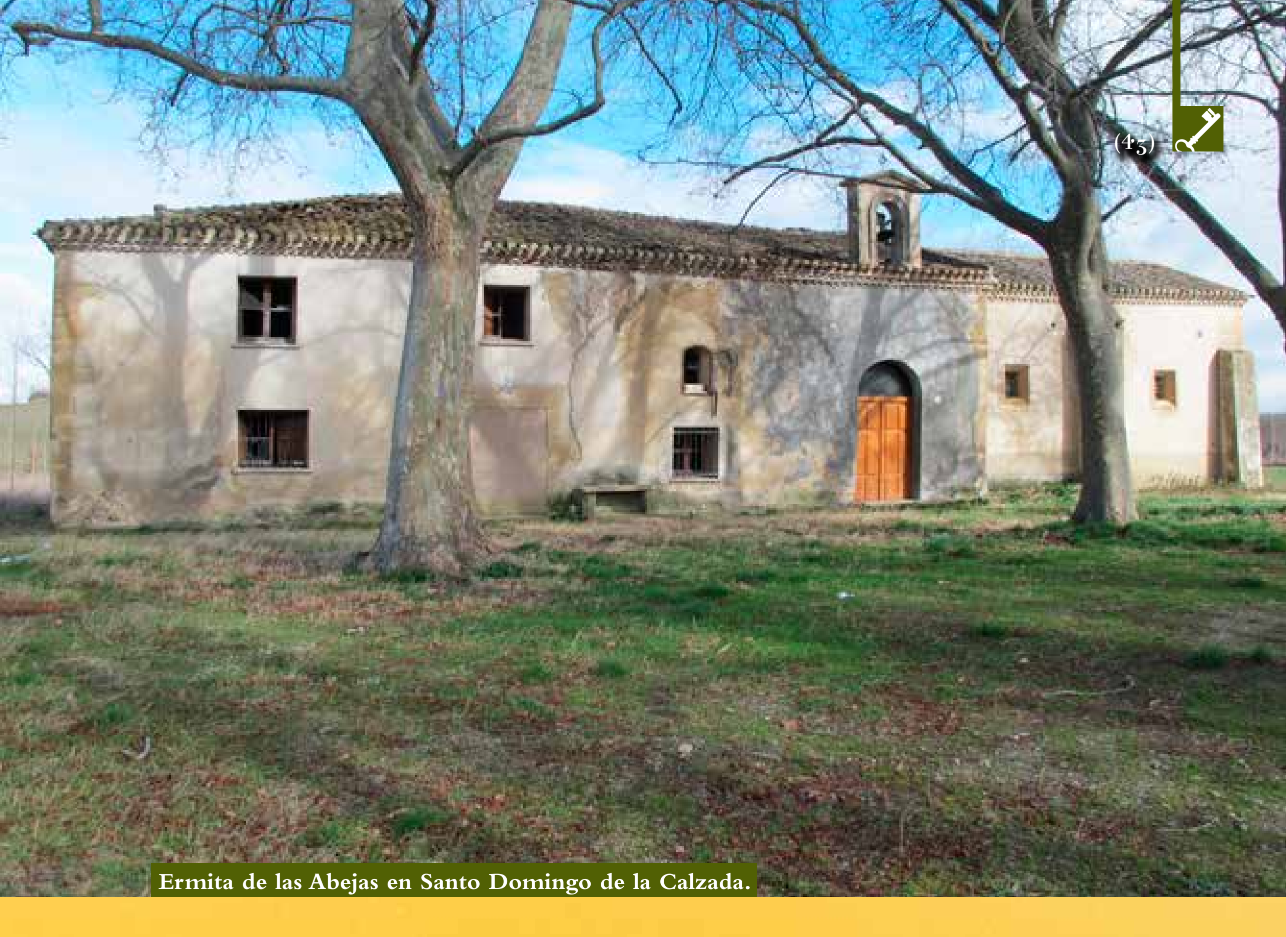
Especies vegetales como el tomillo, el cantueso, el brezo o el espliego, endémicas en nuestra región, son plantas que posibilitan la producción de una miel de gran calidad

Digna de mención es una inscripción procedente de la antigua *Corduba*, grabada sobre una tablilla de plomo, hoy desaparecida, en la que *C. Valerius Kapito* alquila un terreno para instalar colmenas "alveari locum occupavit" (CIL II, 2242).

Otro producto derivado de la apicultura muy apreciado por los romanos es la cera. Las tabillas de cera eran soportes para la escritura portátil y reutilizables. Las *tabulae ceratae* eran bases de madera recubiertas de cera, unidas en forma de díptico, sobre las que se escribía con un *stylus* de hueso o metal. En La Rioja contamos con la presencia de estiletes de hueso en Calahorra (yacimiento de La Clínica) y de bronce en Varea.

En la Edad Media, la cera y la miel juegan un importante papel en la vida de las tres comunidades religiosas que conviven en la Península Ibérica. El Corán hace referencia a las propiedades curativas de la miel, y ésta también forma parte de la liturgia judía en la celebración del Séder de Pésah, cena ritual que los judíos llevan a cabo la primera noche de la fiesta de Pascua, y que va acompañada de diversas recitaciones, cánticos, bendiciones, aleluyas y otras plegarias, así como del relato de la hagadá de Pésah. Los principales componentes de esta cena son las mazzot (tortas de pan ázimo), el maror (verduras amargas), el haroset (una mezcla a base de frutas, canela, miel y vino), el vino y el cordero asado, que guardan un profundo significado en relación con la última cena de los israelitas antes de la salida de Egipto.

Por su parte, la liturgia cristiana precisa de la cera para la iluminación de sus templos, y son



Ermita de las Abejas en Santo Domingo de la Calzada.

frecuentes las donaciones de este producto a la Iglesia. Como ejemplo, en la Rioja Baja conservamos la referencia en el Archivo de la Iglesia de San Andrés de Calahorra de la ofrenda que en 1289 Don Gil de Montiel hace a la iglesia de Santa María de esta misma localidad, de "seis fanegas de trigo, nueve cántaras de mosto y seis libras de cera anuales durante cuarenta años por la salvación de su alma".

Un uso más profano de la cera, y que en el Medievo alcanza un elevado valor artístico es el referido a la xilografía, nos referimos a los sellos de cera que cobran gran difusión. La cera, en un principio natural, se mezcla muy pronto con pigmentos para darle mayor vistosidad. En el reino de Castilla se utilizaba sin teñir, mientras que en los reinos de la Corona de Aragón se prefirió el uso de la cera roja, preceptiva en la cancillería real. En Navarra se empleó también cera verde por influencia de las costumbres francesas. El sello de cera se colgaba de la plica por medio de tiras de pergamino, correíllas de cuero, trencillas de seda o cordones de cáñamo.

A lo largo de la Edad Media es habitual el pago de impuestos en especies, y en este sentido la cera y la miel aparecen frecuentemente mencionadas en la documentación escrita riojana. Valgan como ejemplos los pagos en cera recogidos en los célebres "Votos de San Millán", o las rentas que las aldeas de Murillo y Aguilar deben abonar al Cabildo en queso, lana, miel, cera, pollos y hortalizas, según los acuerdos capitulares de enero de 1495 que constan en el Archivo de la Catedral de Calahorra.

A lo largo de la Edad Media es habitual el pago de impuestos en especies, y en este sentido la cera y la miel aparecen frecuentemente mencionadas en la documentación escrita riojana



De la presencia cotidiana de colmenas en el paisaje medieval se hace eco Gonzalo de Berceo a mediados del siglo XIII, en su conocida obra "Los Milagros de Nuestra Señora" cuando escribe en la copla 298 lo siguiente:

"Grado a la Gloriosa, que es de gracia plena,
fuera só de lazerio, essido só de pena;
caí en dulz vergel, cerca de dulz colmena,
do nuncua veré mengua de yantar nin de cena."

Desde muy antiguo se han conocido las propiedades medicinales de la miel, ya Hipócrates la recomendaba para alcanzar la longevidad; y pese al retroceso general que sufrió la cultura en la Edad Media, se siguió valorando como remedio natural. Los textos denominados "Regímenes de salud" eran auténticos tratados acerca de cómo mejorar la calidad de vida en la vejez, recomendándose la moderación en la toma de baños y sangrías, la abstinencia sexual y el consumo de algunos alimentos como el pan de trigo, la pimienta, el vino y la miel.

En época moderna encontramos múltiples menciones a la miel y la cera en la documentación escrita, generalmente como pago de diezmos, lo cual es prueba de que las colmenas están presentes en la vida cotidiana de la mayor parte de las localidades riojanas. Una fuente de primer orden es el conocido Catastro del Marqués de Ensenada, de mediados del siglo XVIII, que por ejemplo, nos informa de la existencia en Nalda de un total de "178 colmenas que no sólo endulzan la vida de los vecinos, sino que también permiten iluminar la iglesia y las ermitas, pero no las casas porque la cera es un objeto caro, y además la mitad de las colmenas de la localidad se hallan en manos de tres curas".

El día 8 de septiembre se celebra la festividad de Nuestra Señora la Virgen de Valvanera, patrona de la Rioja, cuya imagen se encuentra en el monasterio del mismo nombre y que es considerada la patrona de los apicultores

---

Como signo de la devoción popular de época moderna, podemos citar la Ermita de las Abejas, situada a unos dos kilómetros de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja), que en el siglo XI fue un antiguo hospital de leprosos vinculado al Camino de Santiago. Después de un incendio, fue reconstruida en el siglo XVIII. Su nombre proviene del hallazgo en su interior de varios panales de abejas. La romería se celebra todos los años a finales de mayo o principios de junio, fecha muy oportuna para encontrar algún enjambre de abejas por la zona.

Venimos de Las Abejas,
venimos de la función,
hemos comido lentejas
con orejas de lechón.

Se trata de la canción popular que entonan los romeros el domingo siguiente al martes de Pentecostés, cuando se celebra la romería a esta ermita, momento en que la Cofradía de San Isidro y el Patronato del Hospital Santo recorren en procesión los alrededores portando la imagen de la Virgen de las Abejas y de Santa Cristina.

El día 8 de septiembre se celebra la festividad de Nuestra Señora la Virgen de Valvanera, patrona de la Rioja, cuya imagen se encuentra en el monasterio del mismo nombre y que es considerada la patrona de los apicultores.

Según la leyenda popular el bandolero Nuño Oñez de Montenegro y el clérigo Domingo de Brieva encontraron la imagen de Nuestra Señora de Valvanera en un roble, además de un cofre con reliquias y numerosas abejas, dan-



Vista general del colmenar de San Lamberto en Daroca.

do origen al santuario de Nuestra Señora de Valvanera.

Aunque la iconografía de la Virgen ha ido variando con el paso del tiempo, la imagen de Nuestra Señora de la colección BBVA, fechada en el primer tercio del siglo XVIII nos la presenta sentada en un trono, en el interior de un roble, con un panal de abejas, que simbolizan la resurrección y, por su laboriosidad, la virtud del trabajo y el orden. Posteriormente, el grabado en cobre de José Giraldo fechado en 1775 nos la presenta portando un corazón del que nacen flores que son libadas por las abejas.

La alfarería popular de época moderna y contemporánea de nuestra región elabora diferentes piezas en cerámica vidriada, como las mieleras y los platos-coladores, que servían para escurrir los panales y que son también un testimonio indirecto de la presencia cotidiana de la miel en la vida y economía doméstica, sobre todo en el ámbito rural.

Como hemos visto en las líneas precedentes, La Rioja ha sido siempre una región con una importante tradición apícola, y antes de la generalización de las modernas colmenas americanas podíamos encontrarlas reaprovechando troncos de árboles, en cestería de mimbre

PARA SABER MÁS

APICIO, M.G., *La cocina en la antigua Roma*, Madrid, Anaya, 1985.

BONET ROSADO, H. y MATA PARREÑO, C., "Testimonios de apicultura en época ibérica", *Verdolay* 7, 1995, pp. 277-285.

(CIL II) HUBNER, E., (Ed.), *Inscriptiones Hispaniae Latinae*, 2 vol., Corpus Inscriptionum Latinorum, Berlín, 1869-1892.

COLUMELA, L.J.M., *Los Doce Libros de Agricultura*, vol. II, Colección Obras Maestras, Barcelona, 1959.

GÓMEZ URDAÑEZ, J.L., "Tercer centenario del nacimiento del Marqués de Ensenada. La villa de Nalda hace 250 años", *Cuadernos del Iregua* 2, 2002, pp. 4-13.

IBAÑEZ RODRIGUEZ, S. *et alii*, *Los señoríos de La Rioja en el siglo XVIII,* Logroño, UR, 1996.

MAZAR, A. y PANITZ-COHEN, N., "It is the land of honey: Beekeeping at Tel Rehov", *Near Eastern Archaeology* 70, 4, 2007, pp. 202-219.

recubiertas de barro o estiércol, corcho, barro cocido, etc…

Como ejemplo de arquitectura popular, las abejeras son construcciones tradicionales dedicadas a la producción de miel. Generalmente son edificaciones modestas construidas en mampostería, adobe y yeso. En una de las paredes se disponen unos pequeños agujeros que comunican al interior con unos conos de mimbre, corcho u otro material que es donde las abejas forman sus colmenas. Por detrás las colmenas se cierran con una tapa que el apicultor puede retirar para acceder a ellas.

Entre las cuencas de los ríos Najerilla e Iregua, esta tradición ha estado presente hasta hace medio siglo en la Sierra de Moncalvillo, en municipios como Ventosa o Daroca de Rioja. Así en esta última localidad aún podemos contemplar en el término de El Santo, el Abejar de San Lamberto, de propiedad particular y ya en desuso, ubicado al sureste del pueblo. El abejar se localiza junto a las ruinas de la ermita homónima. Las colmenas están situadas en el muro frontal de la construcción, siendo una edificación de 8 metros de longitud y casi 2 de anchura. Los hornillos tienen 25 centímetros de diámetro, y una profundidad de 80.

Nuestra Comunidad no es ajena al aumento del interés por el conocimiento de la apicultura



Colmena tradicional de mimbre.

En las cuencas del Cidacos y Alhama-Linares, podemos destacar algunos ejemplos singulares como las abejeras de Préjano, Peroblasco, Villarroya, Grávalos o Cervera del río Alhama, esta última reconstruida en el año 2008.

En el catálogo de Museos singulares del año 1999 únicamente figuraba en España un aula de interpretación dedicada a la apicultura, y se localizaba en Poyales del Hoyo (Ávila). En la actualidad han proliferado por todo el territorio este tipo de centros de interpretación, y nuestra Comunidad no es ajena al aumento de dicho interés por el conocimiento de la apicultura.

Así el Centro de Interpretación de la Apicultura de la Rioja, ubicado en el barrio logroñés de Varea e inaugurado el año 2007, tiene como fin acercar al visitante de forma natural al maravilloso mundo de las abejas. Éste, además de aprender, puede disfrutar de una experiencia inolvidable. Se trata de una exposición permanente acerca de la importancia de la población apícola para el equilibrio de nuestro ecosistema. En el centro de interpretación se puede ver el ciclo biológico de la abeja, la polinización de las flores, los distintos tipos de individuos dentro de la colmena (reina, obreras y zánganos), todo el proceso de elaboración de los productos apícolas mediante fotografías, así como distintos instrumentos relacionados con el oficio de apicultor: ahumadores, catadera, paletas, potro para sacar miel, extractores de miel, traje y careta de apicultor. En el centro también se puede participar en catas comentadas de mieles y talleres con profesionales.

Otra de las propuestas que nos ofrece es la realización de una visita guiada al colmenar para observar a las abejas y a los apicultores trabajando en el medio natural, así como cursos de iniciación de apicultura.

En otro punto de nuestra geografía, en Soto en Cameros, contamos con el Centro de interpretación "Senda de la Miel", ubicado en la ermita de San Antón, que divulga la cultura apícola y la importancia que esta actividad ha tenido en la zona. Aunque temporalmente cerrado, suele ofrecer al visitante una colección de fotografías, presentaciones y murales, en los que se recogen distintos momentos de la labor apícola, la flora y la vida de las abejas, además de materiales y utensilios utilizados en las tareas apícolas.

"La Mielería" del Rasillo de Cameros permite al visitante contemplar una exposición apícola relativa a la zona del Camero Nuevo, en la que se pueden ver diferentes tipos de colmenas, utillaje para manejo de las abejas y para el proceso de elaboración de la miel, calendarios apícolas y tipos de abejas, documentación escrita y audiovisual.

Hoy día casi todas las colmenas tienen carácter ambulante o trashumante. Se trata de buscar, en cada terreno, las mejores épocas de floración. Por ello no es de extrañar que a comienzos de la primavera se coloquen cerca del valle, después serán llevadas hacia la sierra, donde se da una floración más tardía, para acabar el verano en las altas cumbres del Sistema Ibérico, donde prolifera el brezo, una de las plantas de floración más tardía. A finales de octubre las abejas entrarán en un largo letargo invernal, del que despertarán por marzo.

En nuestros paseos por el monte podremos descubrir las colmenas situadas en solanas en lugares poco transitados, orientadas preferentemente hacia el Sur para evitar los frescos vientos del Norte. Es muy interesante comprobar cómo las mismas abejas que producen una exquisita miel ayudan también a la correcta floración de otra de las riquezas de nuestra región zona, los almendros. Es un perfecto ejemplo de complementariedad entre agricultura y ganadería.

El sector apícola se enfrenta en la actualidad a numerosos retos, como las enfermedades que atacan a las abejas desde mediados de la década de los ochenta del pasado siglo (principalmente el parásito que provoca la varroasis), el temor a la invasión de la temible avispa asiática (detectada en nuestra Comunidad a finales del pasado año 2014), y sin embargo La Rioja encara el futuro con cierto optimismo, con un total de 270 explotaciones censadas a fecha 1 de enero de 2013 y más de 16.000 colmenas según datos del Registro de Explotaciones Ganaderas.

PARA SABER MÁS

MORIN DE PABLOS, J., "La apicultura en la Hispania romana. Producción, consumo y circulación", BUSTAMANTE, M. y BERNAL CASAOLA, D., (Eds.) *Artífices idóneos: artesanos, talleres y manufacturas, Anejos del Archivo Español de Arqueología* LXXI, Mérida, CSIC, 2014, pp. 279-305.

SÁNCHEZ-TRUJILLANO, Mª.T. y GÓMEZ MARTINEZ, J.R., *A un panal de rica miel, Trabajos del Museo de la Rioja* 18, Logroño, Museo de La Rioja, 2001.

VALDEÓN BARUQUE, J., "El ritmo del individuo: en las puertas de pobreza, de la enfermedad, de la vejez, de la muerte", J. I. DE LA IGLESIA DUARTE, (Coord.), *La vida cotidiana en la Edad Media: VIII Semana de Estudios Medievales: Nájera*, del 4 al 8 de agosto de 1997, Logroño, IER, 1998, pp. 275-288.